

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
Molkerei**



Ord.Nr. QMH:12
Pb-GQ-Molkerei
Revision 1.6
Seite 1 von 5
Erstellt 10.2009

| | | |
|---------------|---------------------|-------------------------|
| Datum: | Kontrolleur: | Betriebs-/Kd-Nr. |
|---------------|---------------------|-------------------------|

Name _____ Straße _____
 PLZ _____ Ort _____ Ansprechpartner _____
 Tel.-Nr. _____ Fax Nr. _____

Erstkontrolle Folgekontrolle Nachkontrolle Stichprobenkontrolle

Kontrolle nicht durchgeführt, weil _____

Vorhandene Qualitätssicherungssysteme:

| | |
|--------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> HACCP | <input type="checkbox"/> ISO |
| <input type="checkbox"/> IFS | <input type="checkbox"/> sonstige _____ |
| <input type="checkbox"/> BRC | |

Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich und in Abstimmung mit der zuständigen Behörde abzustellen.

| | |
|---|---|
| <p><u>Mängel:</u></p> | <p><u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u></p> |
|---|---|

Datum, Unterschrift Ansprechpartner

| | |
|--|-------------------------------|
| Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit) | Unterschrift des Kontrolleurs |
|--|-------------------------------|

| | |
|--|---------------------------------|
| Standard I <input type="checkbox"/> Standard II <input type="checkbox"/> Standard III <input type="checkbox"/> Keine Zulassung <input type="checkbox"/> | Stempel Sachbearbeiter / Datum: |
|--|---------------------------------|

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
Molkerei**



Ord.Nr. QMH:12
Pb-GQ-Molkerei
Revision 1.6
Seite 2 von 5
Erstellt 10.2009

| | | |
|---------------|----------------------|-------------------------|
| Datum: | Kontrollleur: | Betriebs-/Kd-Nr. |
|---------------|----------------------|-------------------------|

| Nr. | Kriterium | Ergebnis | | | | | Mängel-Nr. |
|----------|--|----------|---|---|----|---|------------|
| | | A | B | C | D | E | |
| A | Herkunftssicherung | | | | | | |
| A1 | Dokumentation des Wareneingangs | | | | ko | | |
| A2 | Getrennte Erfassung von GQ- und Nicht-GQ-Rohware | | | | ko | | |
| A3 | GQ- / QM-Garantieerklärungen der Lieferanten liegt vor bzw. Abgleich der anliefernden Betriebe mit GQ- / QM-Zertifizierungsliste erfolgt nachweisbar. Auflistung aller durchgeführten Maßnahmen bei der Erfassung und Verarbeitung der Milch und der Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Milch sowie nach Erzeugnissen auf GQ- und Erzeugnissen auf Nicht-GQ-Milchbasis. | | | | ko | | |
| A4 | Getrennte Erfassung von GQ-/Nicht-GQ-Milch und Milchprodukten ist zu jedem Zeitpunkt gewährleistet | | | | ko | | |
| A5 | Getrennte Verarbeitung/Herstellung/Lagerung/Handhabung von GQ-/Nicht-GQ-Milch und Milchprodukten ist zu jedem Zeitpunkt gewährleistet | | | | ko | | |
| A6 | Auflistung über die bezogenen und verkauften Mengen, getrennt nach GQ-Milch und Nicht-GQ-Milch sowie GQ-Erzeugnissen auf Milchbasis und Erzeugnissen auf Nicht-GQ-Milchbasis. Anlieferungsmenge Milch in kg pro Jahr _____ davon GQ-Bayern in kg pro Jahr _____ | | | | | | |
| A7 | 100% der Anlieferungsmenge entspricht den GQ-Anforderungen | | | | ko | | |
| A8 | Aufbewahrung von Lieferscheinen/Rechnungen. | | | | ko | | |
| A9 | Aktuelle Bestandsliste (mengenmäßige Zusammenstellung). | | | | ko | | |
| A10 | Erfassung der gesamten GQ-Produktionsmenge (Produktionsprotokoll) | | | | ko | | |
| A11 | GQ-Kennzeichnung des Produktes | | | | | | |
| A12 | Chargenvergabe für GQ-Produkte nachvollziehbar getrennt von Nicht-GQ-Chargen | | | | ko | | |

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
Molkerei**



Ord.Nr. QMH:12
Pb-GQ-Molkerei
Revision 1.6
Seite 3 von 5
Erstellt 10.2009

| | | |
|---------------|----------------------|-------------------------|
| Datum: | Kontrollleur: | Betriebs-/Kd-Nr. |
|---------------|----------------------|-------------------------|

| Nr. | Kriterium | Ergebnis | | | | | Mängel-Nr. |
|----------|--|----------|---|---|----|---|------------|
| | | A | B | C | D | E | |
| A13 | Stichprobenartige Rückverfolgung einer Charge bis zu den Anlieferbetrieben sowie deren GQ- / QM-Zertifizierung. Details bitte unter „Bemerkungen“ angeben, Kopien von geprüften Unterlagen / Chargen- / Lieferantenlisten beilegen. | | | | ko | | |
| A14 | GQ-Garantieerklärungen werden an die nächste Stufe abgegeben. | | | | | | |
| B | Qualitätssicherung | | | | | | |
| B1 | Anlieferungsmilch, die zum Zweck der Zeichennutzung für die Herstellung von GQ-Milch und Erzeugnissen auf GQ-Milchbasis verwendet wird, wird halbjährlich durch akkreditierte Prüfstellen auf Aflatoxin M 1 untersucht. <u>Nachweis der Molkerei</u> über Untersuchungsergebnisse. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | | | | ko | | |
| B2 | Ein Grenzwert von 10 Nanogramm pro Kilogramm Milch wird hierbei nicht überschritten. | | | | ko | | |
| B3 | Mindestens 90 % der Anlieferungsmilch im Jahresdurchschnitt, die zum Zweck der Zeichennutzung für die Herstellung von GQ-Milch und Erzeugnissen auf GQ-Milchbasis verwendet wird, erfüllen die Kriterien der S-Klasse nach § 3 Abs. 3 Milch-Güterverordnung. Anteil S-Klasse d. Anlieferungsmilch im Jahres-Durchschn.._____ % <u>Geeigneter Nachweis</u> durch die Molkerei <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | | | | ko | | |
| B4 | Die Dokumentation der betriebseigenen Kontrollen und Nachweise gemäß § 16 Milchverordnung liegen vor. | | | | ko | | |
| C | Eigenkontrolle | | | | | | |
| C1 | Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle | | | | ko | | |
| C2 | Dokumentation der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen | | | | | | |
| C3 | Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen | | | | | | |

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
Molkerei**



Ord.Nr. QMH:12
Pb-GQ-Molkerei
Revision 1.6
Seite 4 von 5
Erstellt 10.2009

| | | |
|---------------|----------------------|-------------------------|
| Datum: | Kontrollleur: | Betriebs-/Kd-Nr. |
|---------------|----------------------|-------------------------|

Raum für Bemerkungen:

Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen | <input type="checkbox"/> Lagerplan | <input type="checkbox"/> Hygienepläne |
| <input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen) | | <input type="checkbox"/> -Laboranalysen |
| <input type="checkbox"/> Produktionsjournal | <input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang | <input type="checkbox"/> Produktliste |
| <input type="checkbox"/> Rezepturenliste | | |
| <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | |

**Prüfbericht –
„Geprüfte Qualität – Bayern“
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
Molkerei**



Ord.Nr. QMH:12
Pb-GQ-Molkerei
Revision 1.6
Seite 5 von 5
Erstellt 10.2009

| | | |
|---------------|----------------------|-------------------------|
| Datum: | Kontrollleur: | Betriebs-/Kd-Nr. |
|---------------|----------------------|-------------------------|

Plausibilitätsprüfung Wareneingang und Warenausgang:

Stichprobe Rückverfolgbarkeit:

Punkte Berechnung:

| | | | | | |
|--|--|---------------|---------------|--------------|----|
| Kategorie Anzahl: | A = | B = | C = | D = | E= |
| Punktezahl A/B/C/D | 100 Pkt | 75 Pkt | 50 Pkt | 0 Pkt | |
| Kategorie multipliziert mit Punktezahl | | | | | |
| Σ aller Punkte | $\Sigma =$ | | | | |
| Σ Punkte dividiert durch Kategorien | Erreichte Punktzahl _____ von 100 | | | | |

| | |
|----------------------------|---|
| erstellt von: M. Schindler | geprüft und in Kraft gesetzt: Datum, Unterschrift: |
|----------------------------|---|